



Entrées/À partager

Terrine de Lapin maison , pickles	15-
Assiette de fromages Maison Figuerola	20-
Stracciatella , huile vierge menthe, pistaches, olives, grenades	15
Sashimi de sardines , rémoulade céleri-pomme verte, wasabi, pignons de pins	17-
Crème de butternut , bolets poêlés en persillade, œuf basse température, sarrasins torréfiés, huile de persil	17-

eat

MIDI

Cabillaud , crumble à la soubressade, lentilles verte de Sauverny, émulsion de Pimientos de Padron	38-
Poitrine de cochon confite , au jus de pomme et sauce teriyaki, jus corsé	29-
Tartare de Saumon , grenade , avocat, sauce shôyu- sésame, coriandre, citronnelle, gingembre, chantilly au raifort	29-
Entrecôte Parisienne , beurre maison aux épices	38-
Râble de Lapin , farci aux trompettes de la mort et volaille, éclats de marrons, polenta crémeuse au parmesan	33-
César , Filet de poulet, œuf mollet, bacon grillé, copeaux de parmesan, romaine, sauce césar maison	24-
Bowl du moment , Poulpe, œuf mollet, épeautre, courgettes, hummous, vinaigrette passion	35-
Bowl avec poulet ou végétarien	25-
Croque Monsieur , Jambon blanc, fromage de la vallée de Conches, salade	24-
Club Sandwich , Filet de Poulet, Bacon Grillé, Avocat, romaine, Gruyère, sauce labneh tahiné, pain brioché, salade	24-
Tartare de bœuf classique au couteau	28-
Burger Steak haché de bœuf, confit d'oignons rouges ,condiment tomates- raifort, pickles et salade	23-
Bacon +1 /Fromage raclette +3	

Garnitures

6 -

- Salade
- Polenta crémeuse au parmesan/noisettes
- Poêlée de légumes
- Frites de pommes de terre maison

Fromages et Desserts

Café cookie	7 -
Pain Perdu Brioché , nutella, noisettes grillées, glace vanille	11 -
Tarte fine aux pommes , compotée de pommes, glace vanille	11 -
Millefeuille , crème légère aux marrons, whisky, fruits des bois	12 -
Moelleux au chocolat , caramel beurre salé	11-
Glaces et Sorbets Gelato-Mania	7 -
Fraise, Citron, Ananas Basilic, Sorbet Cacao, Vanille, Pistache, Café	
PoussMax , glace Ananas Basilic, vodka, citron vert	12 -

Provenance Viandes CH FR, Cabillaud Islande, Saumon Norvège, Les ingrédients présents dans nos plats sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances,

n'hésitez pas à nous solliciter. Tous les prix s'entendent en CHF, TVA et service inclus